



Comune di Modena
Consiglio Comunale

Gruppo Consiliare Sinistra per Modena

Modena, 19 aprile 2011

Al Presidente del Consiglio Comunale di Modena
Al Sindaco del Comune di Modena
All'Assessore competente

INTERROGAZIONE URGENTE

Oggetto : interventi di sostenibilità nelle mense scolastiche

Preso atto che

La promozione di stili di consumo sostenibile può fondarsi sulla socializzazione del consumo di prodotti locali in ambito alimentare, acquisita attraverso le mense scolastiche che, qualora siano indirizzate all'utilizzo di prodotti a km zero, inducono una propensione degli utenti, trasferibile anche a livello familiare, ad un consumo alimentare rispettoso dell'ambiente che potrebbe avere anche un valore di condivisione di comportamenti trasversali a livello sociale, economico e culturale.

L'obiettivo globale del servizio di ristorazione è quello di fornire un pasto appropriato in un contesto adeguato, secondo una visione sistemica della qualità totale che tenga conto anche della corretta gestione dei rifiuti (raccolta differenziata, utilizzo di stoviglie lavabili,..) e di una valutazione e gestione di avanzi ed eccedenze.

In tal senso, si prende atto del rilievo dell'educazione alimentare e ambientale nel coinvolgimento di bambini, famiglie e docenti, in comportamenti corretti e coerenti rispetto ai programmi didattici ambientali.

Considerato

che alcuni prodotti sono confezionati in contenitori plastici mono-porzione.

che nella realtà scolastica modenese le eccedenze prodotte vengono interamente smaltite come rifiuti.

che il capitolato rappresenta un'occasione importante per definire requisiti e progettare azioni che, oltre a garantire la qualità igienico-nutrizionale degli alimenti, promuovano comportamenti alimentari corretti e perseguano obiettivi di tutela della salute collettiva e della salvaguardia dell'ambiente,

quando indicato nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, Ministero della Salute (G.U. 11/06/2010).

si interroga la Giunta per sapere:

Se sia possibile utilizzare per il trasporto dei pasti, mezzi ecologici.

Se sia possibile utilizzare prodotti a filiera corta, alimenti DOP, IGP, STG e altre connotazioni locali, alimenti provenienti da produzione biologica e integrata; prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.

Se sia possibile utilizzare prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale e detersivi ad alta biodegradabilità.

Se sia previsto un monitoraggio dei cibi prodotti in eccedenza e non utilizzati.

Se sia possibile prevedere iniziative di educazione ambientale, al consumo e alla solidarietà in cui i ragazzi siano coinvolti nel recupero dei rifiuti organici per il compostaggio, nell'accettazione dei cibi e nella corretta richiesta in base alla possibilità di consumo, in iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo ad enti o associazioni assistenziali.

Il confronto tra il costo dei pasti forniti prima e dopo la sperimentazione già in corso presso alcune scuole della città, nelle quali si è passati dall'utilizzo di stoviglie usa e getta a stoviglie lavabili.

Se sia possibile l'estensione di tale sperimentazione virtuosa.

In che tempi ed in che modi sia possibile cogliere l'occasione del rinnovo del bando di affidamento dei servizi di ristorazione scolastica per affidare il servizio a gara includendovi la fornitura di stoviglie in materiali durevoli, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti nell'ambito della sicurezza alimentare e dei diritti dei lavoratori.

Federico Ricci